

Geniessen in Eder's Mühle

Vitello Tonnato

Kurz gebratener Thunfisch | Sesam | Kräutersalat

Grilliertes Seezungenfilet

Grünes Gemüse | Beurre blanc | Kräuteröl

Entrecôte Heritage Tagliata

Rotweinsauce | Pesto | Gnocchetti Sardi | Grillgemüse

Auserlesene Käse

*Hausgemachtes Früchtebrot | Feigensenf | Trauben
oder/und*

Haselnuss Türmchen

Himbeeren | Vanillecrème | Sorbet

Menu Vorspeise | Hauptgang | Dessert 100

Menu 4 Gänge 132

Gerne servieren wir Ihnen die Menus mit Weinbegleitung

Fisch und Fleisch nach Tages-Empfehlung

Enjoy in Eder's Mühle

Vitello tonnato

Briefly roasted tuna | sesame | herb salad

Grilled sole filet

Green vegetables | beurre blanc | herbal oil

Entrecôte heritage tagliata

Red wine sauce | pesto | Sardinian gnocchi | grilled vegetables

Selection of cheeses

*Home-made fruit bread | fig mustard | grapes
or/and*

Hazelnut turret

Raspberries | vanilla cream | sorbet

Menu starter | main course | dessert 100

4-course menu 132

We are happy to serve you the menus with accompanying wines

Fish and meat by recommendation for the day

Vorspeisen

* * * * *

Gaszpacho Andaluz

Terrine von grillierten Gemüse | Lucky Shrimps

*38 *

Schaumsuppe vom Maine Hummer

Paprika Öl | Olivenstaub

*38 *

Thunfisch Sashimi und Tataki im Sesam und Pfeffer

Ingwer | Sojasauce | Wasabi

*38 *48 *

Gebackene Calamari

Kartoffeln | Gurke | Zitronen-Raita

*28 *

Zweierlei von der Ente

Aprikosen Tartelette | Gebratene Leber | Geräucherte Brust

*38 *

Pissaladière

Tomaten | Oliven | Sardellen | Burrata | Pesto

*28 *

Tatar vom Puschlaver Rind | Focaccia | Mimolette

Kräutersalat | Teriyaki Sauce

*35 *

Starters

* * * * *

Gaszpacho Andaluz

Grilled vegetables terrine | lucky shrimps

*38 *

Foam soup from Maine lobster

Sweet pepper oil | olive dust

*38 *

Sashimi and tataki of tuna in sesame and pepper

Ginger | soya sauce | wasabi

38 *48 *

Baked squids

Potatoes | cucumber | lemon raita

*28 *

Two kinds of duck

Apricot tartlet | roasted liver | smoked breast

*38 "

Pissaladiere

Tomatoes | olives | anchovies | burrata | pesto

*28 *

Tatar from Posciavo beef | focaccia bread | Mimolette cheese

Herb salad | teriyaki sauce

*35 *

Spezialitäten

* * * * *

Gebratener Loup de mer

Thymian | Sauce Bourride | Lauch | Sellerie

**56 **

Südafrika Scampi

Champagnersauce | Camargue Reis | Grünes Gemüse

2 Stück / 4 Stück

**58 *85 **

Gebratene Eglifilets vom Kandertal

Safran Beurre Blanc | Krautstiel à la crème | Rosmarin Kartoffeln

**38 *58 **

Holzen Kalbskotelette 350 Gramm

Kartoffel Gnocchi | Grillierte Gemüse

Rotweinsauce | Pesto

**85 **

Zweierlei vom Kalb

Geschmorte Backe | Filet | Rotweinsauce

Kartoffelpüree | Gemüse

**65 **

Specialities

* * * * *

Roasted loup de mer

Thyme | bourride sauce | leek | celery

**56 **

South Africa scampi

Champagne sauce | Camargue rice | green vegetables

2 pieces / 4 pieces

**58 *85 **

Roasted perch fillets from Kandertal

Saffron beurre blanc | creamy chard | rosemary potatoes

**38 *58 **

Holzen's veal chop 350 grams

Potato gnocchi | grilled vegetables

Red wine sauce | pesto

**85 **

Two kinds of veal

Braised cheek | filet | red wine sauce

Mashed potatoes | vegetables

**65 **

Süsses von Eder's

* * * * *

Tagesdessert nach Empfehlung

**18 **

Haselnuss Türmchen

Himbeeren | Vanillecrème | Sorbet

**24 **

Dreierlei von der Dark Edelbitter 70% Schokolade

Tartelette | Mousse | Sorbet

**24 **

Diverse hausgemachte Sorbets: zwei Kugeln

*Mit Edelbränden *24 **

*Mit Champagner *27 **

Sommer Coupe | Mousse | Sorbet | Beeren

**22 **

Zitronen Tiramisu | Limoncello | Joghurt Eis

**18 **

Klein und fein

**11 **

Sweet enjoyment at Eder's

* * * * *

Dessert of the day: by recommendation

**18 **

Hazelnut turret

Raspberries | vanilla cream | sorbet

**24 **

Three kinds of dark bitter 70% chocolate

Tartlet | mousse | sorbet

**24 **

Various home-made sorbets: two scoops

**24 * With brandies*

**27 * With champagne*

Summer cup | mousse | sorbet | berries

**22 **

Lemon tiramisu | Limoncello | yoghurt ice cream

**18 **

Small and delicious

**11 **

Von unserem Käselieferanten: Hans Preisig, Richterswil

Käseauswahl mit hausgemachtem Früchte-Nuss-Brot

From our cheese supplier: Hans Preisig, Richterswil

Cheese selection with home-made fruit and nut bread

Deklaration

* * * * *

Lieber Gast

*Über Zutaten in unseren Gerichten,
die **Allergien** oder **Intoleranzen** auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
Wir haben auch ein Informationsmäppchen für Sie bereit.*

* * *

*Wir wären Ihnen dankbar, wenn Sie uns **diese** bei
Ihrer nächsten Reservation vorher mitteilen würden.*

* * *

Preise inklusive 8,1% MWST

Die Preise sind in CHF

Declaration

* * * * *

Dear guest,

*Our staff will be pleased to inform
you about ingredients in our dishes which can trigger
allergies or **intolerances**.*

An information folder is at your disposal.

* * *

*We would be grateful if you could mention **these** when making your
reservation. Thank you.*

* * *

Prices including 8,1% VAT

Prices are in CHF